



## VOL-AU-VENT 2700g Coertjens

### INGREDIENTS



eau, viande de poulet\* (30 % cuite), champignons, amidon modifié de maïs, huile de palme raffinée, amidon de maïs, sel, margarine(huile raffinée de palm et colza, eau, émulsifiant (lécithine), sel, sucre, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, colorant : E160a), graisse poulet, lactose, bouillon en poudre (sel, arôme (contient soja, blé, œuf, lait), amidonmodifié, lactose, graisse de palme partiellement hydrogénée, concentré de curcuma, viande de poulet), protéines de lait, herbes et épices, stabilisant :

gomme de guar et gomme xanthane, antioxygène : acide ascorbique, acidifiant: acide citrique.

\*origine UE

Peut contenir des traces de la cacahouète, de noix, du céleri et de la moutarde.

### COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100G

Valeur nutritive :	387 kJ / 92 kcal
lipides :	4.2 g
graisse saturé :	2.0 g
glucides :	4.7 g
sucre:	0.2 g
protéines :	8.9 g
sel :	0.9 g
matière sèche :	19.1 g
humidité:	80.9 g
cendres :	1.3g
fibres alimentaire :	<1.0 g

### CONDITION D'ENTREPOSAGE, MODE D'EMPLOI ET D.L.U.O.

- A conserver au sec à température ambiante. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).
- 3 ans à partir du date de fabrication
- (1) réchauffer le contenu dans le four à micro-ondes
- (2) réchauffer le boîte ' au bain marie '
- (3) réchauffer le contenu dans une casserole
- (4) après réchauffage : tenir chaud au bain marie de 80°C

### EMBALLAGE

6 unites de vente boîte 2700g net par carton.



Le boîte: diamètre x hauteur = 154 x 153 / poids brut = 2,950kg			
carton: LxBxH = 471x315x153 poids brut = 18,000kg			
EAN code article: 5410371527009		EAN code carton: 5410371000120	
palletisation EURO:		cartons par couche : 5 couches par palette : 8	
<b>CODE INTRASTATISTIQUE</b>			
16.02.3230			
<b>LISTE DES ALLERGENES (ALBA)</b>			
1. Protéine laitière	+	21. Cacahuète	-
2. Lactose	+	22. Glutamate	-
3. Oeufs	+	23. Sulfites (E220 - E227)	+*
4. Protéine de soja	+	24. BHA-BHT (E320, E321)	-
5. Huile de soja	+	25. Acide benzoïque (E210-E213)	-
6. Gluten	+	26. Hydroxybenzoates (E214-E219)	-
7. Froment	+	27. Noir brillant (E151)	-
8. Seigle	-	28. Tartrazine (E102)	-
9. Saccharose	-	29. Jaune-orangé S (E110)	-
10. Viande de boeuf	-	30. Azorubine (E122)	-
11. Viande de porc	-	31. Amarante (E123)	-
12. Viande de poulet	+	32. Cochenille A (E124)	-
13. Poisson	-	33. Acide sorbique (E200 - E203)	-
14. Crustacés	-	34. Cannelle	-
15. Fructose	-	35. Vanille	-
16. Maïs	+	36. Coriandre	-
17. Cacao	-	37. Céleri	-
18. Levures	-	38. Ombellifères(moutarde)	-
19. Légumineuses	-	39. Mollusques	-
20. Noix	-	40. Lupin	-

\* moins que 10 ppm dans le produit final, ne doit pas être déclaré  
Peut contenir des traces de gluten, de l'oeuf, de la cacahouète, du céleri, du lait, de soja, de la moutarde, de noix